

お手入れ上手でらくらく炊事③

黒焦げのお鍋はお日さまに干す

焦がしてしまったお鍋は、あわてて洗っても、お焦げはきれいに取れません。無理に金だわしなどでこすると、かえってお鍋に傷をつけてしまいがち。お鍋の焦げ付きは乾かして取るのがいちばん。2〜3日、日に当てて焦げをカラカラに乾燥させます。乾くとお焦げが自然にはがれてきます。



竹ざるは ホットカーペットで乾かす

竹ざるは乾燥が不十分だと、汚れがついたりカビで黒ずんだりします。夏場はお日さまにしっかり当てましょう。冬はよく洗ってふいてから、ホットカーペットの上に置きます。しばらく置くとすっきり乾いています。



新しいフライパンの 焦げ防止には 酢を含ませた布でふく

新しいフライパンはそのまま使うと、焦げ付いたりしてやっかいです。焦げ付かないようにするには、使う前に酢を含ませた布でふくか、フライパンを熱して油を入れ、野菜を炒めると、その後焦げ付きません。



切れ味の悪くなった包丁は アルミホイルでこする

切れ味が悪くなった包丁の簡単な研ぎ方をご紹介します。

アルミホイルを八つ折ぐらいたたみ、刃をこするかホイルを何回か切ってみてください。あら不思議。切れ味が戻ります。

また、まな板に包丁をねかせ、きゅうりやなすなど野菜のヘタにクレンザーをつけてこする方法も。

クレンザーのざらつきが砥石代わりになります。糸底のザラザラなお皿を、砥石代わりにしてこすっても効果的。この場合、お皿が動かないように絞った濡れぶぎんを敷き、刃の角度は一定方向に。



アルミ鍋の黒ずみは りんごの皮で

いつも使っているアルミのお鍋、なんとなく汚れが残っていませんか？りんごの皮があったら、捨てないでお鍋磨きに使いましょう。黒ずんだお鍋にりんごの皮とたっぷりの水を入れてしばらく煮ると、りんごの酸の働きでお鍋がピカピカに。レモンや夏みかんの皮でも試してみてください。



ニス塗りの盆の汚れは あら塩でこするとすっきりする

普段使いのお盆の汚れは、木綿や麻などの天然素材の布にあら塩をつけて、木目と平行に磨くと驚くほど汚れが取れます。

なお、ニスの塗ってない白木のお盆のつや出しや塗り盆の汚れ落としには、おからやヌカを使うと材質を傷めずに美しくなります。

